



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ ELMALI PAY

Malzemesi:

- 1 kg. ekşi elma
- 3 su bardağı un
- 1 adet büyük margarin
- 1 çay bardağı şeker
- 1 fincan süt veya yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket tarçın.

Hazırlanışı:

Elmanın bir adedini ayırıp diğerlerini rendeleyin. Ayırdığınız bir elmayı da rendeleyip şekerle ateş üzerinde biraz pişirin. Pişirdiğiniz elmayı çiğ elmaya karıştırıp tarçını serpip hepsini karıştırın. Unu hamur tahtasına eleyip ortasına yağı, kabartma tozunu koyup bir hamur yapın. Hamurun yarısını 7-8 mm. incelikte açıp yağlanmış bir tepsiye koyup, üzerine elmaları koyup yayın. Üzerini yine aynı kalınlıkta açılmış hamurla kapatın. Üzerine sulandırılmış yumurta veya sade su sürüp fırında altını üstünü pembe renkte kızartın. Soğuyunca, istediğiniz şekilde kesip servis yapabilirsiniz. Veya daha başka şekillerde de hazırlayabilirsiniz. Meselâ, ay biçiminde bohça gibi.